

Notice d'utilisation

Déshydrateur



Référence :	DOM202
Date :	18/12/2013
Version :	1.3
Langue :	Français

DomoClip®

Notice d'utilisation

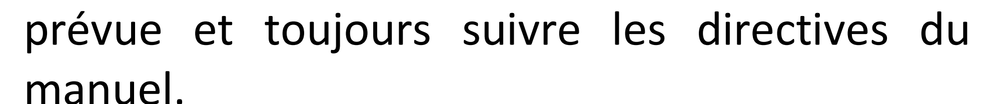
Vous venez d'acquérir un produit de la marque DOMOCLIP et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR TOUT BESOIN ULTERIEUR.

IL EST NECESSAIRE DE GLISSER UNE PROTECTION RESISTANTE A LA CHALEUR (TUILES CERAMIQUES, EPAISSE PLANCHE EN BOIS) SOUS L'APPAREIL PENDANT SON UTILISATION POUR EVITER DES BRULURES.

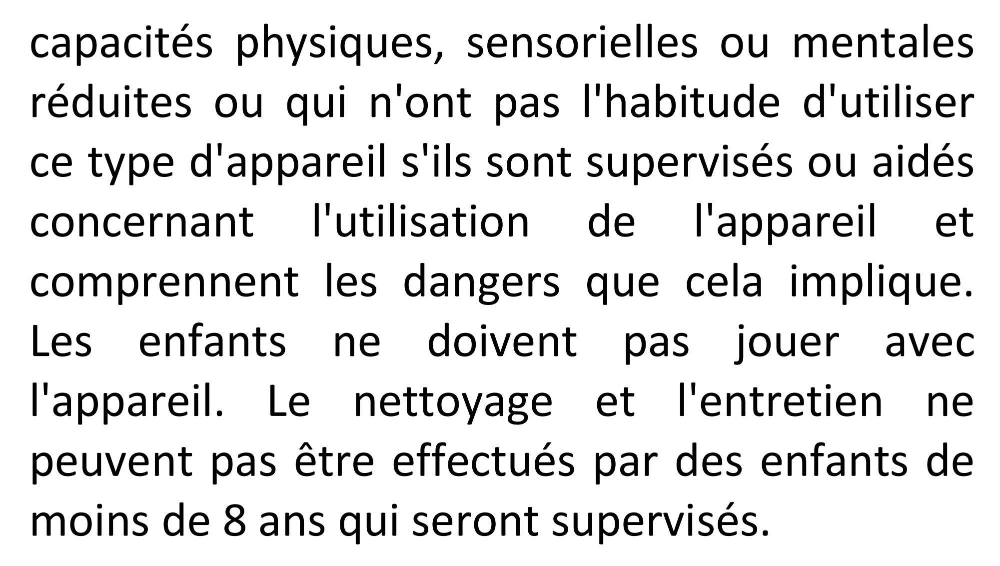
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 40 heures. Après un fonctionnement ininterrompu de 40 heures, éteindre l'appareil (l'interrupteur doit être sur la position "OFF"), le débrancher et le laisser refroidir.
- Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des dommages et blesser l'utilisateur.
- Utiliser l'appareil uniquement pour l'utilisation


prévue et toujours suivre les directives du manuel.

- Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- Eloigner la base moteur de l'eau. Ne pas allumer l'appareil si ses surfaces sont humides.
- Eviter d'utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise est endommagé, après une chute de l'appareil et en cas de dommages différents. Dans ce cas, contacter le service après-vente.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil sans une surveillance étroite.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher, mais tenir la prise et tirer pour débrancher.
- Utiliser l'appareil uniquement à des fins domestiques, il n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne pas couvrir l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance

lorsqu'il fonctionne.

- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas destine à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des


capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'habitude d'utiliser ce type d'appareil s'ils sont supervisés ou aidés concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans qui seront supervisés.

- Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage domestique. Utilisé le en suivant les indications de la notice.
- Poser l'appareil uniquement sur une surface plate.
- Les enfants et les personnes handicapées ne sont pas conscients du danger que représente l'utilisation d'appareils électroménagers. Tenir l'appareil hors de leur portée ou redoubler de vigilance en leur présence.

UTILISATION DE L'APPAREIL

ATTENTION ! Avant la première utilisation :

- Déballer l'appareil.
- Veiller à ce que les paramètres électriques de votre bouilloire indiqués sur le tableau des caractéristiques techniques correspondent aux caractéristiques de votre réseau électrique local.
- Laver les couvercles et les sections de l'appareil. Laver les sections dans l'eau chaude en ajoutant une petite quantité de liquide vaisselle. Nettoyer la base moteur avec un chiffon mouillé (ne pas la plonger dans l'eau et ne pas la laver).

FONCTIONNEMENT

Sécher les produits est un moyen efficace de les conserver.

De l'air chaud à une température fixe contrôlable circule librement à l'intérieur de l'appareil entre le couvercle supérieur et inférieur, les sections amovibles contrôlables séparées et la base moteur. C'est pourquoi les produits qui sont situés sur les sections de l'appareil sont séchés de manière uniforme et avec une perte minimum des vitamines bénéfiques pour la santé. Vous pouvez manger des fruits, des légumes et des champignons qui sont préparés sans utiliser de substances mauvaises pour la santé tout au long de l'année.

Vous pouvez également sécher les fleurs, les plantes médicinales, préparer des céréales avec l'aide de cet appareil.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placer les produits préparés à l'avance dans les sections amovibles. Les parts de produits doivent être placées de façon à laisser l'air circuler librement entre eux (vous pouvez régler la hauteur des sections). C'est pourquoi il ne faut pas mettre beaucoup de produits dans les sections.
2. Placer les sections sur la base moteur.
3. Poser le couvercle supérieur sur l'appareil. Pendant le séchage, le couvercle supérieur doit toujours couvrir l'appareil.
4. Brancher et allumer l'appareil en réglant l'interrupteur sur la position "ON"- le voyant lumineux devient rouge.
   Régler la température du déshydrateur.

Température du déshydrateur

Conseils pour le mode température :

-Herbes 35-40°C

-Herbacés 40°C

-Pain 40-50°C

-Yaourt 45°C

-Légumes 50-55°C

-Fruits 55-60°C

-Viande, Poisson 65-70°C

NOTE : sécher les produits en suivant les directives fournies dans ce manuel.

5. Quand vous avez terminé d'utiliser l'appareil, l'éteindre en réglant l'interrupteur sur la position "OFF". Laisser l'appareil refroidir. Placer les produits séchés dans un conteneur/récipient pour conserver les aliments et mettre au congélateur.
6. Débrancher l'appareil.

NOTE : il est recommandé de monter les 5 sections ensemble sur l'appareil pendant son utilisation, peu importe le nombre de sections qui restent vides.

Exemples :

1. Les produits se trouvent sur la première section du dessus, les 4 autres sections restent vides. S'assurer que le couvercle supérieur est bien sur l'appareil.

2. Les produits sont sur les 2 premières sections, les 3 autres sections restent vides. S'assurer que le couvercle supérieur est bien sur l'appareil.

INSTRUCTIONS SUPPLEMENTAIRES

Laver les aliments avant de les mettre dans l'appareil. Ne pas mettre de produits mouillés dans l'appareil, les essuyer.

ATTENTION ! Ne pas poser d'aliments dans les sections s'ils sont remplis d'eau.

Couper les parties abîmées des aliments. Trancher les aliments de façon à les placer librement entre les sections.

La durée de déshydratation des aliments dépend de l'épaisseur des morceaux etc.

Vous pouvez modifier la position des sections si tous les produits qu'elles contiennent ne sont pas bien séchés. Vous pouvez poser les sections supérieures vers le bas, plus près de la base moteur, et placer les sections inférieures au niveau des sections supérieures. Certains fruits peuvent être couverts par leur couche protective naturelle et c'est pourquoi la durée de déshydratation peut être plus longue. Pour éviter cela, il est préférable de bouillir les aliments pendant 1 à 2 minutes puis de les plonger dans l'eau froide et les sécher.

A SAVOIR : LA DUREE DE DESHYDRATION INDIQUEE DANS CES INSTRUCTIONS EST APPROXIMATIVE.

La durée de déshydratation dépend de la température et de l'humidité de la pièce, du niveau d'humidité des aliments, de l'épaisseur des morceaux etc.

DESHYDRATER DES FRUITS

- Laver les fruits.
- Retirer le noyau et couper les parties abîmées.
- Couper en tranches qui peuvent être placées librement entre les sections.
- Vous pouvez ajouter du jus de citron ou d'ananas pour que les fruits ne pourrissent pas.
- Si vous voulez donner un joli parfum à vos fruits, ajouter de la cannelle ou de la noix de coco.

DESHYDRATER DES LEGUMES

- Laver les légumes.
- Retirer le noyau et couper les parties abîmées.
- Couper en tranches qui peuvent être placées librement entre les sections.
- Il est préférable de faire bouillir les légumes pendant environ 1 à 5 minutes, avant de les plonger dans l'eau froide et de les essuyer.



DESHYDRATER DES PLANTES MEDICINALES

- Il est recommandé de sécher les feuilles, les ramets.
- Après la déshydratation, placer les plantes médicinales dans des sacs en papier ou des pots en verre et les entreposer dans un endroit frais et sec.

STOCKAGE DES FRUITS SECHÉS

- Les récipients de stockage des produits séchés doivent être propres et secs.
- Pour une meilleure conservation des fruits séchés, utiliser des pots en verre avec des couvercles métalliques et les placer dans un endroit sombre et sec à une température située entre 5 et 20 °C.
- Au cours de la première semaine après la déshydratation, vérifier que le récipient ne présente pas de moisissure. Dans ce cas, cela signifie que les produits ne sont pas correctement déshydratés et que vous devez recommander.

ATTENTION ! Ne pas remplir les conteneurs d'aliments chauds ou même tièdes.

PREPARATION PREALABLE DES FRUITS

La préparation préalable des fruits conserve sa couleur naturelle, son goût et sa saveur.

Se reporter aux recommandations utiles ci-dessous pour savoir comment préparer les fruits à la déshydratation :

Prendre ¼ de verre de jus (naturel de préférence). Ne pas oublier que le jus que vous choisissez doit être le même que le fruit que vous préparez. Par exemple, si vous préparez des pommes, vous utilisez du jus de pomme.

Mélanger le jus avec deux verres d'eau. Puis plonger les fruits préalablement préparés (voir le "tableau de préparation des fruits à la déshydratation") dans le liquide préparé pendant 2 heures.



TABLEAU DE PREPARATION DES FRUITS A LA DESYHDRATATION

Nom	Préparation	Condition après déshydratation	Durée de la déshydratation
Abricot	Le trancher et retirer le noyau	Doux	13-28
Peau d'orange	Couper de longues bandes	Fragile	6-16
Ananas (frais)	Le peler et le couper en morceaux ou en carrés	Dur	6-36
Ananas(en conserve)	Verser le jus et le sécher	Doux	6-36
Banane	Enlever la peau et la couper en rondelles (3-4mm d'épaisseur)	Croustillant	8-38
Raisin	Inutile de le couper	Doux	8-26
Cerise	il est inutile de retirer le noyau (vous pouvez l'enlever lorsque la cerise est à moitié sèche)		
Poire	La peler et la trancher	Doux	8-30
Figue	La trancher	Dur	6-26
Airelles	Inutile de couper	Doux	6-26
Pêche	La couper en 2 morceaux et retirer le noyau lorsque le fruit est à moitié séché	Doux	6-26
Date	Oter le noyau et trancher	Dur	6-26
Pomme	La peler, retirer le cœur, la trancher en rondelles ou en morceaux	Doux	4-6

REMARQUE : La durée et les méthodes de traitement préalable des fruits indiqués dans le tableau ne sont données qu'à titre indicatif. Vos goûts personnels peuvent être différents des indications données dans le tableau.

PREPARATION PREALABLE DES LEGUMES

1. Il est conseillé de faire bouillir les haricots verts, le chou-fleur, le brocoli, les asperges et les pommes de terre car ces légumes sont souvent préparés pour le premier et second plats, cela permet de conserver leur couleur naturelle.

   Faire bouillir : placer les légumes préalablement préparés dans une poêle avec de l'eau bouillante pendant environ 3 à 5 minutes. Vider l'eau et verser les légumes dans l'appareil.

2. Si vous souhaitez ajouter un trait de citron aux haricots verts, aux asperges etc., les placers dans un jus de citron pendant environ 2 minutes.

   REMARQUE : LES RECOMMANDATIONS CI-DESSUS NE SONT DONNEES QU'A TITRE INDICATIF ET IL N'Y A AUCUNE OBLIGATION DE LES SUIVRE.

TABLEAU DE PREPARATION DES LEGUMES POUR LA DESHYDRATATION

Nom	Préparation	Condition après déshydratation	
Artichaut	Le couper en bandes (3-4mm d'épaisseur)	Fragile	5-13
Aubergine	La peler et la couper en morceaux (6-12mm d'épaisseur)	Fragile	6-18
Brocolis	Le peler et le couper. Le faire cuire à la vapeur pendant environ 3-5min.	Fragile	6-20
Champignons	Les couper pour les	Dur	6-14

	sécher complètement (petits champignons)		
Haricots verts	Les couper et les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents	Fragile	8-26
Courge	La couper en morceaux (6mm d'épaisseur)	Fragile	6-18
Choux	Le peler et le couper en bandes (3mm d'épaisseur). Retirer le cœur	Dur	6-14
Choux de Bruxelles	Couper les queues en 2 morceaux	Croustillant	8-30
Chou-fleur	Le faire bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit	Dur	6-16
Pomme de terre	La couper en tranche, faire bouillir pendant 8-10min	Croustillant	8-30
Oignon	Le trancher en rondelles fines	Croustillant	8-14
Carotte	La faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cuite la râper ou la trancher en rondelles	Croustillant	8-14
Concombre	Le peler et le couper en tranches (12mm d'épaisseur)	Dur	6-18
Poivron	Le couper en bandes ou en morceaux ronds (6mm d'épaisseur). Retirer le cœur	Croustillant	4-14
Poivron piquant	Inutile de le couper	Dur	8-14
Persil	Couper les feuilles en petites parts	Croustillant	2-10
Tomate	La peler. La couper en morceaux ou en tranches	Dur	8-24
Rhubarbe	La peler et la couper en morceaux (3mm	Perte d'humidité	8-38

	d'épaisseur)	dans un légume	
Betterave	Le faire bouillir, le laisser refroidir, couper les racines et les têtes. Le trancher en morceaux ronds	Croustillant	8-26
Céleri	La couper en morceaux (6mm d'épaisseur)	Croustillant	6-14
Ciboule	L'effiler	Croustillant	6-10
Asperges	La couper en morceaux (2,5mm d'épaisseur)	Croustillant	6-14
Ail	Le peler et le couper en rondelles	Croustillant	6-16
Epinards	Les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils blanchissent	Croustillant	6-16
Champignons	Choisir des champignons dont les têtes sont pliées vers l'intérieur. couper en morceaux ou sécher en entier	Dur et croustillant	3-10

REMARQUE : La durée et les méthodes de traitement préalable des légumes indiqués dans le tableau ne sont données qu'à titre indicatif. Vos goûts personnels peuvent être différents des indications données dans le tableau.

PREPARATION PREALABLE DE LA VIANDE, POISSON, VOLAILLE ET GIBIERS.

La préparation préalable de la viande est indispensable et nécessaire pour conserver la santé du consommateur. Utiliser de la viande sans adeps pour une déshydratation efficace. Il est recommandé de faire mariner la viande pour retirer l'eau et mieux la conserver.

Marinade standard :

1/2 verre de sauce soja

1 denticule d'ail, coupé en petits morceaux

2 grosses cuillères de ketchup

1 cuillère à dessert et 1/4 de sel

1/2 cuillère à dessert de poivron séché

Tous les ingrédients doivent être soigneusement mélangés.

VOLAILLE

Avant de commencer la déshydratation, la volaille doit être préalablement préparée.

Il est préférable de la faire bouillir ou de la frire.

La faire sécher pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.

POISSON

Il est recommandé de faire bouillir ou de cuire le poisson au four avant de commencer à le déshydrater (cuisson au four pendant environ 20 minutes à une température de 200 °C ou jusqu'à ce que le poisson devienne friable).

Le faire sécher pendant environ 2 à 8 heures et jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.

VIANDE ET GIBIER

La préparer, la couper en petits morceaux et la placer dans l'appareil pendant environ 2 à 8 heures ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

· Avant le nettoyage, vérifier que l'appareil est débranché et refroidit.

· Nettoyer les surfaces de l'appareil avec une éponge humide et puis sécher avec un chiffon.

· Ne pas utiliser de brosses métalliques, d'abrasifs ou de purificateurs rigides pour nettoyer l'appareil parce que cela peut abîmer les surfaces.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	245 W
Electricité	220-240 V~ 50 Hz



Notice d'utilisation



Mise au rebut correcte de l'appareil
(Equipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



DOMOCLIP
BP 61071
67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis